



CHATEAU
DE
LA DAUPHINE



シャトー・ド・ラ・ドーフィヌ 2014 フロンサック

オーナー：ギヨーム・アレイ
管理責任：ベルナール・ラモー

エノロジスト：ミシェル・ロラン
ブリュノ・ラコスト

ブドウ畑について

総面積：40ヘクタール
同ワイン用畑面積：30ヘクタール

収量：37ヘクトリットル / ヘクタール

フロンサック地区特有のモラス上に広がる粘土質・石灰質土壌

90%メルロ

10%カベルネ・フラン

植樹密度：6000本 / ヘクタール

平均樹齢：28年

手摘み収穫：2014年9月30日～10月8日

区画ごとの厳選収穫

耕耘・分子化合物の使用



醸造について

重力フロー式果実搬入
除梗前後に二重選果

抽出：手作業でのルモンタージュ（液循環）。空気接触を控えながら10日間かけて1日にタンク容量1.5倍の液を循環

20日間26℃で醗酵・醸造期間30日

プレスには油圧式垂直搾汁機を使用。P1、P2、P3に分別

全生産の15%は樽内でマロラクティック醗酵

ロット別に12ヶ月間育成・熟成、新樽率30%

生産本数：10万本

アルコール度数：14.5%

現在、オーガニック（AB）農法認証のためのコンバージョン期間3年目

